



DESSERTS

- Crème glacée *caramel / fleur de sel* ;
génoise roulée au gianduja,
fondue de rhubarbe au campari. 12€
- Tarte sablée *fraises Mara des Bois* aux groseilles,
sorbet et coulis. 14€
- Parfait à la pistache de Sicile, poêlée de cerises
au kirsch. 13€
- Biscuit chocolat gayas : gelée de cacao
aux melons confits. 11€
- Gâteau de framboises aux amandes fraîches ;
sorbet au basilic. 14€
- Le Ferdinand : compote de figue crue enrobée
d'un suc de vin rouge au poivre ;
déclinaison de cassis.
Eclat de nougatine. 13€
- Marmelade de pêches blanches et
abricots Bergeron à la verveine, tuile muscovado.
Crème prise, sirop de grenade. 12€

Prix net